

| | | | | | | | |
|---------------|---|--|----|-----|---|------|----|
| 科目名 | 給食計画実習 | | | | | | |
| Course Name | Mass Meal Planning Practice | | | | | | |
| 年次 | 1・2年 | 期別 | 通年 | 単位数 | 1 | 授業形態 | 実習 |
| 担当者氏名 | 藤田 睦 | | | | | | |
| 連絡先(質問等) | 福祉棟 3F研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。 | | | | | | |
| 必修/選択 | 選択(栄養士は必修) | | | | | | |
| 関連 DP | DP1・DP2・DP3 | | | | | | |
| 授業の概要と到達目標 | 給食計画実務論での知識を基に、大量調理の基本的なあり方と実践力を養うために、給食管理の計画・実施・評価(反省)を行い、集団給食に関する知識を学ぶ。1年時には集団給食で必要となる帳票類の作成、献立作成、試作、栄養教育媒体の作成を行い、2年次には1年次に立てた計画をもとに 100 食の集団給食実習を実践する。 ① 給食施設を管理するための能力と実践力を身につけるようにする。 ② 給食施設での栄養士の役割を把握し、給食施設内のコミュニケーション能力と適応力を身につけるようにする。 ③ 給食施設での帳票類の作成、献立作成、栄養教育媒体の作成が円滑に行えるようにする。 | | | | | | |
| 授業の方法 | 1 年次前半は講義中心、後半は演習・実習方式として集団給食で必要な帳票類の作成、試作、栄養教育媒体の作成を行う。2 年次は 1 年次に立てた献立計画をもとに、集団給食施設において大量調理の実践、調査、栄養教育などを行う。実習終了後は給食管理全体を見直し、反省・検討会を開催し、班ごとにプレゼンテーションを行う。終了後に評価と改善を図る。 | | | | | | |
| 学習成果 | L01 | 給食施設での栄養士の役割を学ぶことで、給食施設内のコミュニケーションを図り、自ら行動することができる。 給食施設での帳票類の作成、献立作成を行い、栄養士の実務を知ることができる。 | | | | | |
| | L02 | | | | | | |
| | L03 | 給食施設を管理するための能力と実践力を身につけることができ、学外実習を円滑にすすめることができる。 | | | | | |
| | L04 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 確認試験は内容を解説し、課題、提出物等はコメントを入れ返却する。 | | | | | | |
| 教科書/参考図書 | 「給食管理・経営管理実習のてびき」(西川貴子、医歯薬出版)、「施設別給食献立集」鈴木久乃、建帛社、「食品成分表」(香川芳子、女子栄養大学出版部)、「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)、「衛生管理&調理技術マニュアル」(文科省、学建書院) | | | | | | |
| 履修上の留意点やルール等 | 「学外実習」を行うために必要な知識と実践力を養うための「学内実習」の位置づけであることを認識すること。したがって本科目未修得の場合には原則として「学外実習Ⅱ」の実習は延期になることを心得て臨むこと。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。 | | | | | | |
| 担当教員の実務経験 | | | | | | | |

| 成績評価の方法と基準 | | | | | |
|------------|---|---------|-----|-----|-----|
| 評価の領域 | 評価基準 | 学習成果の割合 | | | |
| | | L01 | L02 | L03 | L04 |
| 授業参加態度 | 積極的に実習に参加し班内でコミュニケーションを図り、協力して作業を行っている。実習内容に沿った栄養教育媒体を作成している。 | 40 | | | |
| レポート/作品 | 「学内実習記録」20%、献立その他の個人提出物 9 種類の評価 10% | 30 | | | |
| 発表 | | | | | |
| 小テスト | | | | | |

| | | | | | |
|------------|--|--|----|----|--|
| 試験 | 1年次終了後に確認試験を行う。内容が良く理解されている(S=90) 基本的な内容が理解されている。(B=70-79) (C=60-69) | | | 30 | |
| その他 | | | | | |
| 合 計 | | | 70 | 30 | |

| 回数 | | 授業計画 |
|----|---------|--|
| 1 | 授業内容 | 【1年次】 ガイダンス、給与栄養目標量の算出 |
| | 事前・事後学習 | 給与栄養目標量作成用紙を仕上げる |
| 2 | 授業内容 | 食品群別荷重平均成分値の算出、食品構成表の作成 |
| | 事前・事後学習 | 食品構成表を計算し仕上げる |
| 3 | 授業内容 | 献立計画、献立作成の方法 |
| | 事前・事後学習 | 個人献立の作成 |
| 4 | 授業内容 | 大量調理の方法、調味の割合 |
| | 事前・事後学習 | 個人献立表の修正 |
| 5 | 授業内容 | 班別予定献立表の作成、献立内容の把握(調理方法および手順の確認) |
| | 事前・事後学習 | 班献立表の組み合わせと栄養価計算 |
| 6 | 授業内容 | 発注・出庫計画、班献立の検討 |
| | 事前・事後学習 | 発注・出庫計算用紙を仕上げる、廃棄の計算練習用紙の計算 |
| 7 | 授業内容 | 衛生管理、集団給食室の説明、実習班、係の仕事の説明 |
| | 事前・事後学習 | 集団給食室の見取り図を仕上げる |
| 8 | 授業内容 | 調理作業計画、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成方法、試作方法 |
| | 事前・事後学習 | 栄養教育媒体の内容案を考える |
| 9 | 授業内容 | 試作①、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討 |
| 10 | 授業内容 | 試作②、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討 |
| 11 | 授業内容 | 試作③、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討 |
| 12 | 授業内容 | 試作④、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討 |
| 13 | 授業内容 | 試作⑤、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 試作後の内容検討、栄養教育媒体の内容検討 |
| 14 | 授業内容 | 試作検討、作業工程表・アンケート調査表・栄養教育媒体の作成 |
| | 事前・事後学習 | 返却された書類の修正 |
| 15 | 授業内容 | 1年次の反省、帳票類、栄養教育媒体の提出、評価及び確認事項 |
| | 事前・事後学習 | 確認試験の学習 |
| 16 | 授業内容 | 【2年次】 学内集団給食実習に向けてのガイダンス、実習の留意事項 |
| | 事前・事後学習 | 衛生管理の確認、身支度の準備 |
| 17 | 授業内容 | 学内集団給食実習①(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 18 | 授業内容 | 学内集団給食実習②(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 19 | 授業内容 | 学内集団給食実習③(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 20 | 授業内容 | 学内集団給食実習④(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |

| | | |
|----|----------------|--------------------------------------|
| 21 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑤(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 22 | 授業内容 | コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)① |
| | 事前・事後学習 | コンピュータによる献立作成 |
| 23 | 授業内容 | コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)② |
| | 事前・事後学習 | コンピュータによる献立作成 |
| 24 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑥(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 25 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑦(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 26 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑧(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 27 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑨(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 28 | 授業内容 | 学内集団給食実習⑩(栄養士、調理、下処理の実習)、帳票類の作成、献立作成 |
| | 事前・事後学習 | 実習終了班は実習記録の作成、教室班は献立作成 |
| 29 | 授業内容 | コンピュータを利用した給食管理(献立作成、発注・出庫)③ |
| | 事前・事後学習 | 班献立の入力 |
| 30 | 授業内容 | 学内集団給食実習のまとめと評価、衛生管理の再確認、集団給食室の清掃 |
| | 事前・事後学習 | 実習記録、個人献立等提出物の作成 |